

## **BAB IX**

### **KESIMPULAN**

Usaha *jelly candy* coklat “Cholly” berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi, layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Swasta Perorangan
Lokasi	: Jalan Saroni Jiwo III/9, Surabaya
Waktu operasi	: 4 jam/hari, 1 minggu = 6 hari kerja
Kapasitas produksi	: 250 <i>cup</i> /hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 554.062.766,92
Biaya produksi total (MC)	: Rp 561.887.631,92
MARR	: 12,26%
Laju pengembalian modal (ROR)	
Sebelum pajak	: 44,49%
Setelah pajak	: 43,71%
Waktu pengembalian modal (POT)	
Sebelum pajak	: 26 bulan 25 hari
Setelah pajak	: 27 bulan 10 hari
Laba kotor/tahun	: Rp 246.541.063,82
Laba bersih/tahun	: Rp 242.221.063,82
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 864.000.000,00
Titik impas (BEP)	: 42,79%

## DAFTAR PUSTAKA

- Aries, R. S. and R.D. Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw-Hill Book Company.
- Assauri, Sofyan. 2004. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Fakultas Ekonomi UI.
- Azizah, N.H. 2012. Pembuatan Permen *Jelly* dari Karagenan dan Konjak dengan Aplikasi Prebiotik Xilo-Oligosakarida, *Skripsi-S1*, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Sirop Glukosa SNI 01.2978*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Mutu dan Cara Uji Gelatin SNI 3547.2-2008*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Kakao Bubuk SNI 3747-2009*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *Gula Kristal – Bagian 3 : Putih SNI 3140.3:2010*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Air Mineral SNI 3553:2015*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Basuki, E.K. Mulyani T., dan Hidayanti L. 2014. Pembuatan Permen *Jelly* Nanas dengan Penambahan Karagenan dan Gelatin, *Jurnal Rekapangan*. 8(1): 39-49.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Campo, V.L. Kawano D.F., Silva D.B., and Carvalho I. 2009. Carrageenans: Biological Properties, Chemical Modifications and Structural Analysis, *Carbohydrate Polymers*. 77(1): 167-180.
- deMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Departemen Kebijakan Ekonomi dan Moneter. 2015. Laporan Inflasi. <http://www.bi.go.id/id/moneter/inflasi/data/Default.aspx> (7 Januari 2020)

- Dziedzic, S.Z and Kearsley M.W. 1984. *Glucose Syrups: Science and Technology*. London: Elsevier Applied Science Publishers.
- Faridah, A., Pada K.S., Yulastri A., dan Yusuf L. 2008. *Patiseri Jilid 3 untuk SMK*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Fuad, M., Angela P.D., dan Setyo E.U. 2000. *Pengantar Bisnis : Analisis Break Even Point*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Gelatin Manufacture Institute of America. 2012. *Gelatin Handbook*. Massachusetts: Atlantic Gelatin/Kraft Foods Global Inc.
- Gliksman, M. 1979. *Food Hydricolloid*. Florida: CRS Press Inc.
- Hardjanti, S. dan C. Wariyah. 2005. *Penggunaan Teh Hijau pada Pembuatan Permen Lunak Sebagai Makanan Fungsional*. <http://lppm.mercubuana-yogya.ac.id/wpcontent/uploads/2016/11/Sri-Hardjanti-dan-Chatarina-Wariyah.pdf> (17 Oktober 2019).
- Harsanto, B. 2013. *Dasar Ilmu Manajemen Operasi*. Bandung: Universitas Padang Press.
- Hastuti, D. Dan Sumpe I. 2007. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin, *Jurnal Mediagro*. 3(1): 39-48.
- Heizer, J. dan Render B. 2006. *Manajemen Operasi, Edisi 7*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hidayat, N. dan Ikarisziana K. 2004. *Membuat Permen Jelly*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Hilliou, L. Fabio D.S.L., Pedro A., Maria H.A., Alberto M.S., and Maria P.G. 2012. The Impact of Seaweed Life Phase and Postharvest Storage Duration on The Chemical and Rheological Properties of Hybrid Carageenans Isolated from Portuguese (*Mastocarpus stellatus*), *Carbohydrate Polymers*. 87(1): 2655-2663.
- IKAPI, A. 2008. *Dark Chocolate Healing: Mengungkap Khasiat Cokelat terhadap Sirkulasi Darah dan Imunitas Tubuh*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Jackson, E.B. 1995. *Sugar Confectionery Manufacture Second Edition*. London: Blackie Academic and Professional.

- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-PEMBUATAN-PERMEN.pdf> (10 Oktober 2019).
- Kumalasari, F. 2011. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen *Jelly* Murbei Hitam (*Morus nigra* L.), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Ma'arif, S. dan Tanjung, H. 2003. *Manajemen Operasi*. Jakarta: PT Grasindo.
- Martono dan Hajito. 2004. *Manajemen Keuangan*. Yogyakarta: Ekonisia.
- Nordic. 2012. *The Functional Properties of Sugar*. <http://www.nordicsugar.com> (10 Oktober 2019).
- Nurismanto, R. Sudaryati, dan Ihsan A.H. 2015. Konsentrasi Gelatin dan Karagenan pada Pembuatan Permen *Jelly* Sari Brokoli (*Brassica oleracea*), *Jurnal Rekapangan*. 9(2): 1-5.
- PB Gelatin. 2012. *Gelatin Technical Info*. <http://www.pbgelatins.com> (10 Oktober 2019).
- Peter, M.S. and Timmerhaus, K.D. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*, 4<sup>th</sup> ed. New York: McGraw Hill Book Company Inc.
- Poerwanto, G.H. 2012. *Manajemen Kualitas*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Prayitno, D. 2011. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Angkak terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen *Jelly*, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Rahmi, S.L., Tafzi F., dan Anggraini S. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Pembuatan Permen *Jelly* dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn), *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. 14(1): 37-44.
- Rifai, M. 2013. Identifikasi dan Pencirian Fisikokimia Gelatin dari Tulang Sapi dan Babi, *Skripsi- S1*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Peranian Bogor, Bogor.

- Riyansah. 2008. Faktor Penghambat Pemakaian Traktor Dalam Pengolahan Tanah Sawah di Kecamatan Dramaga, Kabupaten Bogor, Jawa Barat, *Skripsi S-I*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Rowe, R.C., Sheskey P.J., and Quinn M.E. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients Sixth Edition*. USA: Pharmaceutical Press.
- Salam, M.R.B. dan Larasati D. 2014. Pemanfaatan Material Rumput Laut Melalui Ekstraksi Karagenan untuk Desain Kemasan Edibel, *Jurnal Tingkat Sarjana Senirupa dan Desain*. 1(1): 3-4.
- Samosir, O. I., Tommy T., dan Farah D. 2019. Analisis Investasi dan Kelayakan Ekonomi pada Kegiatan Penambangan Batubara PT. Pinggan Wahana Pratama Job Site PT. Singlurus Pratama, Kecamatan Samboja, Kabupaten Kutai Kartanegara, Provinsi Kalimantan Timur, *Jurnal Teknologi Mineral FT UNMUL* 7(1):39-49.
- Singh, R.P. and D.R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering, 4th edition*. USA: Academic Press.
- Sitanggang, M.M. 2014. Aspek Teknis dan Finansial Produksi Dodol Coklat, *Skripsi S-I*, Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Sucipta, S., Sulistyowati D.P. dan Aggrarini S. 2017. Pengendalian Kualitas Pengalengan Jamur dengan Metode Six Sigma di PT Y, Pasuruan, Jawa Timur, Industri: *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* 6(1): 1-7.
- Sufa, M. F. 2007. Analisis Sensivitas pada Keputusan Pembangunan *Meeting Hall* untuk Minimasi Resiko Investasi, *Jurnal Ilmiah Teknik Industri* 5(3):97-105.
- Udin, F. 2013. Kajian Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) Terhadap Karakteristik Permen Jelly, *Skripsi S-I*, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Van de Velde, F., Knutsen, S.H., Usov, A.I., Romella H.S., and Cerezo A.S. 2002.  $^1\text{H}$  and  $^{13}\text{C}$  High Resolution NMR Spectroscopy of Carageenans: Application in Research and Industry, *Trend in Food Science and Technology*. 13(1): 73-92.
- Wahyu, D., dan Sumiati, R. 2009. Analisis Energi Pada Sistem Rotary Kiln Unit Indarung IV, PT. Semen Padang. *Jurnal Teknik Mesin* 6 (2) ISSN 1829-8958.
- Ward, A.G. dan Courts A. 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. London: Academic Press.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Woolen, A. 1969. *Food Industries Manual 20th Edition*. New York: Chemical Publishing Co., Inc.
- Wulandari, L., Hermanto S., dan Hendri T. 2017. Analisis Investasi dan Sensivitas Unit Usaha Pembiayaan Syariah Menuju *Spin Off* (Studi Kasus: Adira Finance), *Jurnal Al-Muzara'ah* 5(2):125-133.